SAMPO

聲寶牌

微電腦全功能微波爐
使用說明書

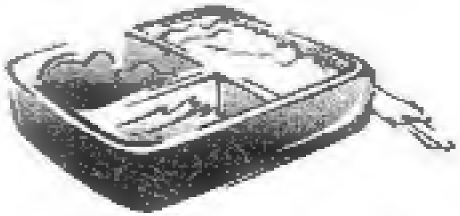
MOB-1101M

微電腦全功能烹調・自動解凍・五段火力

各樣食物使用微波時間表

項目／方式	種類	份量	參考時間 800W	參考時間 600W	加蓋與否
再加熱	菜餚	半斤	45秒	1分鐘	不加
	肉類	半斤	1分30秒	2分鐘	不加
	冷凍食品	200g	1分鐘	1分30秒	加
	牛奶	250cc	70秒	75秒	去蓋
	雞蛋	1個	10秒	15秒	不加
	土司	1片	10秒	15秒	不加
	飯類	1飯碗	1分	1分30秒	加
烹調	蔬菜類	半斤	2分30秒	3分鐘	加
	多樣蔬菜	半斤	3分鐘	4分鐘	加
	根莖類	半斤	4分鐘	5分鐘	加
	肉類	半斤	4分鐘	5分鐘	加
	全魚	1斤魚	4分30秒	5分鐘	加
	蝦肉類	半斤	2分30秒	4分鐘	不加
	荷包蛋	1個	45秒	1分鐘	加
	湯類	600cc	8分鐘	10分鐘	加
解凍	魚肉類	半斤	3分鐘	4分鐘	加

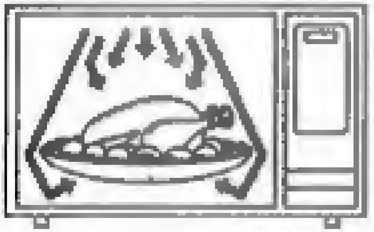
附注意事項：
- 門未關好請勿啟動微波爐。
- 清潔時請以柔軟抹布擦拭。
- 使用時請不要觸碰爐周圍。
- 請勿堵塞入風口及排風口。
- 請勿使用金屬容器烹調食物。



廚知識篇

烹調原理

天廚微波爐是利用微波爐內的磁控管(Magnetron tube)將電波轉變成微波，此種微波每秒鐘之振盪頻率為2,450Mhz，因此當微波被食物吸收後，促使食物中的水分子，在一秒鐘內產生24億5千萬次的快速震盪，利用震盪所產生的熱能量，來烹調食物，換言之，微波爐沒有熱來源，它是由食物自身內的水分子因微波摩擦而產生熱能，因此，在使用微波爐時，爐體不會發熱，倘若烹調的時間不很長，則裝食物的容器也不會發熱。



二、微波的特性

•吸收性

食物中的水分吸收微波，發生快速振盪摩擦，產生摩擦熱，以烹調食物。

•穿透性

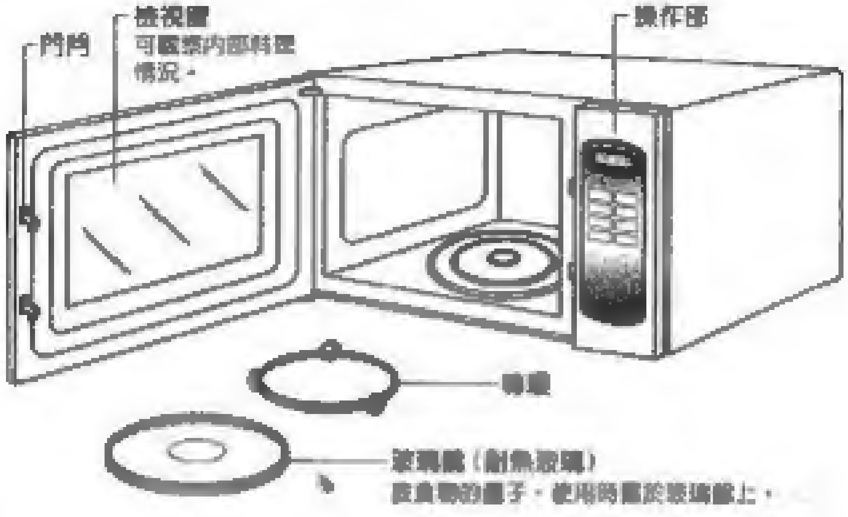
瓷器、陶器、玻璃等容器，因不含水分，不會吸收微波，微波可直接透過，因此利用微波爐時容器本身不會發熱。（但若烹調時間較長或使用耐熱膠質塑膠容器時，容器會因傳導而變得溫熱。）

•反射性

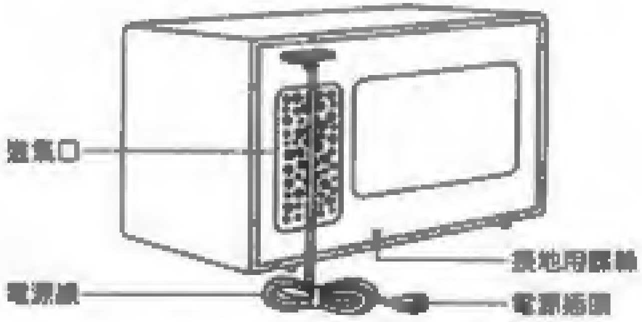
微波遇到金屬即行反射，無法穿透，因此，金屬材質的器皿不宜放入微波爐內，否則烹調效果將大大減低，亦可能影響爐體之壽命。

各部名稱

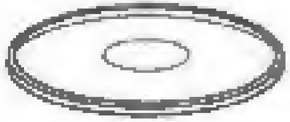
◆ 前面



◆ 背面



附屬品



使用微波爐時務必將玻璃盤放在定穴處。

- •玻璃盤……1只
- •轉環……1只
- •使用說明書……1本
- •保證兌換卡書……1份

作部名稱與功能

- 火力大小顯示指示燈：顯示您所選擇的火力大小。
- 電源指示：顯示電源插座供電正常。
- 功能顯示指示燈：顯示您所選擇功能。
- 解凍重量輸入鍵：在解凍模式下即可輸入食物重量。
- 烹調時間：此鍵按下，再在烹調食物模式下即可輸入烹煮時間。
- 火力大小選擇鍵：配合指示燈來設定您所需的火力。
- 停止／清除鍵：停止微波爐動作（操作）或清除操作資料。
- 啟動／加分／即時烹調鍵：每鍵即時啟動及追加烹調時間。

格

項目　　容積	1.1立方呎 / 31公升
額定電壓	110V，60Hz
微波額定消耗電力	1250W
額定高週波輸出	強火：720W(CNS)　800W(IEC)
外形尺寸	550 × 440 × 315 (mm)
爐內尺寸	376 × 393 × 215 (mm)
重量	16公斤
定時器	99分50秒

正確的檢查使用方法

1. 爐門、外殼安全檢查

1. 安全門閂是否彎曲或破裂鬆動，以免造成微波洩漏。
2. 使用時請配合玻璃皿使用。

2. 自我檢查

為了確定電腦爐操作功能及性能有沒有故障，請自行依順序操作，檢查其性能。

1. 將電源插入110V/60Hz 15A以上的單獨插座，則顯示器顯示

   [:]

2. 請將玻璃盤置放於微波爐內，放一杯水於盤中央，約250ml半杯。
3. 關上箱門。
4. 按下即時烹調鍵3次，則顯示器出現

   [3:00]

   微波爐並立即開始烹調且烹煮與轉盤指示燈及照明燈亮起，並開始倒時計數。
5. 當時間倒數到零時微波爐會發出"嗶""嗶"3聲，而且照明燈熄滅，顯示器出現

   [:]

6. 如果功能正常，此時水會很燙。

注 意

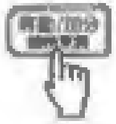
- 在烹煮當中，若要翻轉食物，請隨時按開門鍵，即可檢查，當翻轉完畢後關上門再按啟動鍵。
- 每次當您操作按鍵鍵盤時您將會聽到一"嗶"聲，以確認電腦已完成輸入工作，假如沒有"嗶"聲則請確認以下：
  1. 您按控制鍵的力量是否足夠。
  2. 您按了不正確的控制鍵。
  3. 您輸入太多的資料。

3. 功能操作

■即時加分快速烹調

為求快速烹調的效果，且大部份食物均以強火烹調，因此本機特別有簡易微電腦控制，按單鍵即刻能加分以大火烹煮，每按一次則增加1分，最高可到99分50秒。

例如：您要大火烹調食物5分鐘，依左列方法。

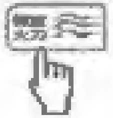
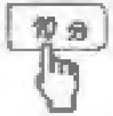
步驟	顯示
●以手指輕按啟動/加分/即時烹調鍵5次。 	4:59 •烹調時間指示及火指示燈亮起強火。•烹調時間開始倒數到時間終了，並會"嗶"聲3次。

■各種火力烹調

為配合各種食物烹調之需，本機設有5段火力控制如下：

弱……25%　　中強……80%
中弱……40%　　強……100%
中……60%

例如：您要以中火烹調食物23分40秒，依下列操作方法。

步驟	顯示
●將火力鍵至中火。•假如使用其他火力，則按其他火力鍵，例如：強或弱。 	0:00 •火力中火指示燈亮起，時間指示0:00。
●按10分鍵2次。 	20:00 •顯示20分。

確的檢查使用方法

步驟	顯示
按1分鐘鍵3次。	23:00
按10秒鐘鍵4次。	23:40
按下起動鍵。	23:39 *烹調時間開始倒數計時，烹到時間到了會發出"嗶嗶"3聲。 *於食物烹調中，若要翻查食物，則需打開爐門，檢查完後關上門，再按起動鍵。

■停止/消除或取消在烹調中的設定鍵

*當您按錯資料要取消重新輸入資料時則按停止/消除鍵一次。

*若要暫時停止烹調動作則直接開門一次或按停止/消除鍵一次。（按2次則資料消失，需重新輸入）。

快速解凍

用快速解凍，由於解凍時間與火力已預先輸入電腦程式，因此只須輸入的解凍食物重量即可，例如：消解凍300克的冷凍食物。

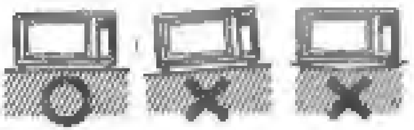
步驟	顯示
按100克解凍鍵3次。	3 00 解凍 *重量顯示燈亮起。單位為克(gram)。 *解凍燈亮起。
按下起動鍵。	5:28 *解凍顯示為何會自動顯示出解凍時間，並開始倒數直到解凍完成並發出"嗶嗶"3聲。

安裝時注意事項

■安裝場所

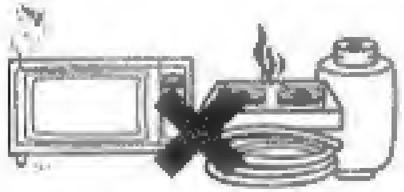
1. 請安裝在堅固穩定的場所

若放在不穩定或傾斜的場所，可能會傾倒。



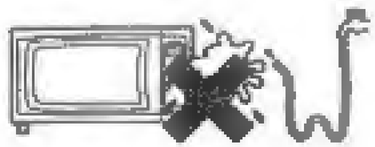
2. 請勿安裝在瓦斯爐旁邊

可能會吸入熱氣或蒸氣而導致故障。



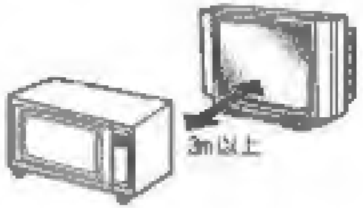
3. 請避開會濺水的場所

會導致漏電或故障。



4. 請勿放置在電視或收音機旁

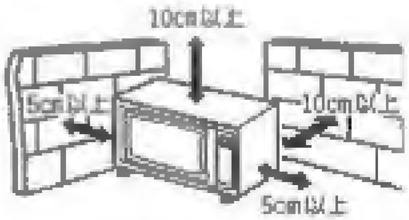
可能會擾亂電視畫面或產生雜音；與電視收音機保持3公尺以上之距離。



5. 機體與牆壁之間請盡量保持空隙

*背面的排氣孔所排出之熱氣或油煙可能會污染牆壁、窗簾等，請加以注意。

*為使散熱效果良好，左右兩側請至保持5公分以上，上面及背面至少持10公分以上之空間。



關於接地線之安裝

1. 為了防止意外感電，務必裝好接地線

請委託電器行裝設（酌收工本費）。

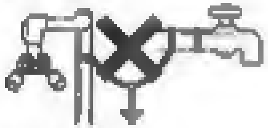
⚠安裝時應注意事項

為避免觸電的發生，請務必安裝接地線

1. 為安全起見，使用本電器前，請務必將接地線端子固定於室內配線的接地位置或要請合格的水電人員安裝，以策安全。
2. 此線掛勾在本體後部。

⚠ 注意

1. 嚴禁用瓦斯管與自來水管，決不可利用這兩種管子來接地。

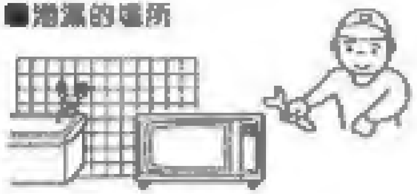


2. 使用接地專用端子時：
大廈等插座有接地專用端子時，請將接地線固定在接地端子上

2. 不得已安裝在潮濕場所時

電工法規規定必須接第3種接地，請委託電器行安裝。

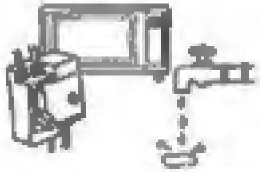
■潮濕的場所



- 廚房流理台或水泥地面。
- 酒、醬油等釀造或貯藏場所。

■水氣重的場所

必須裝置漏電斷路器。

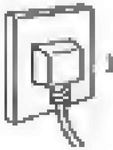


- 如圖所示，鍋爐旁等洗滌場所。
- 水滴會飛濺的場所。
- 地下室等易結露之場所。

關於電流負荷

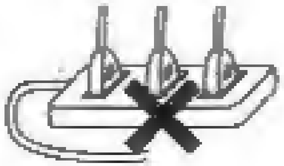
1. 電流負荷要15A以上

本微波爐的電力消耗為1450W，所以必須使用負荷量大於1450W的專用電源插座。負荷量不足可能會使保險絲燒斷或功率降低，乃至無法烹煮。



2. 延長線的使用

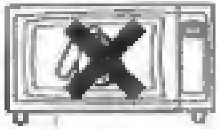
必須單獨使用一條延長線，不可和其他電器共用一條，否則負荷太大易使電線走火，造成火災。



特別注意要點

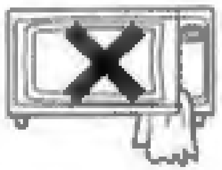
1. 除了烹飪外，請勿作其他使用

若用來烘乾衣物，在水分蒸發後會冒煙、起火，而成危險。



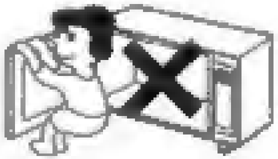
2. 關門時請注意不要夾住抹布或食物，並在此種狀態下使用

可能會使門變形而引起故障。



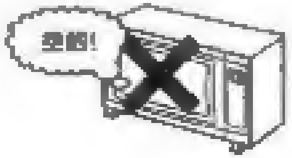
3. 請勿讓小孩攀在門上玩耍

會使門鉸鏈鬆脫而引起故障，更可能因小孩子的重量而使微波爐子向前傾倒。



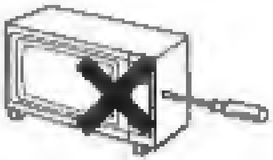
4. 爐內沒有調理食物時，請勿按下加熱鈕

溫度會異常上升而造成故障。



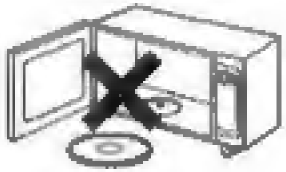
5. 請勿拆開外殼

機體內有高壓電部份，十分危險。



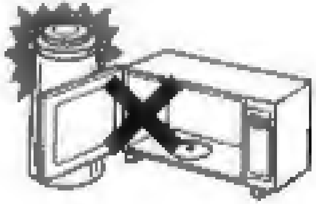
6. 請勿拿開玻璃盤加熱

會使加熱不均勻或引起故障。



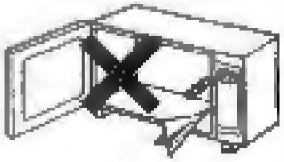
7. 門前的透視窗請勿撞擊

會使玻璃破裂引起故障。



8. 門閂鎖孔請勿夾住東西

會造成內部零件之故障。



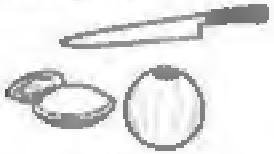
用上的注意事項

請勿將食物加熱超過規定時間

少量食物（饅頭2～3個）或乾燥食物（餅乾、動物），請勿長時間加熱，可能會燒焦或燃燒起來。如果因加熱過長造成冒煙燃燒，請立即拔掉電源，並保持爐門關閉，直到火焰變小或熄滅後，再行開門清理。

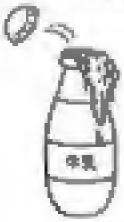
有殼的食物，請將外殼打裂

帶殼原封不動加熱，可能會發生爆裂，故加熱前務必將外殼打裂。



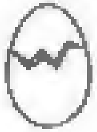
瓶蓋務必打開

如牛奶瓶一類瓶口較小者，加熱時瓶內液體可能會噴出，故最好先行倒在大碗之類瓶口較大的容器內，再行加熱。



不能煮蛋或煎蛋

將生蛋直接加熱或煎蛋，煮蛋時，由於蛋的急速加熱，會使其爆裂，請絕對避免此種調理。



5. 使用鋁箔包裝者，請特別注意

有些料理（如燒雞或茶葉蛋）特意要使用鋁箔紙包起來的時候請參照烹飪手冊說明部份使用。

6. 生鮮冷凍食品的解凍，請再半解凍狀態時停止加熱

完全解凍則可能使部份食物煮熟，所以在中心部份仍為凍結狀態時，及停止加熱。

7. 請將食物袋打開倒出放在其他容器內加熱

用袋子密封的食品，加熱時可能會使袋子破裂，所以務必倒出來，放在其他容器內加熱。又鋁箔包裝食品之鋁箔會反射微波無法加熱，故一定要打開倒出來。

8. 加熱時需依食品初溫、量、材料而異

- 烹飪手冊所列之時間，是將一定量之食物，在常溫加熱到煮熟所需之時間，故依食物初溫的高低（冷凍、冷藏、常溫），量的多少、材料的不同而所需的加熱時間也有所不同，所以請依食物狀況適當調整加熱時間。
- 液體食物在微波爐加熱後，需等待一會兒再行取出，以防止液體於再加熱中或取出時突然噴出而受到蒸汽燙傷。

保養方法

■爐內

1. 爐內壁

- 若有污垢請即擦拭乾淨。
- 爐內壁若濺到湯汁或沾有食物屑、醬油、咖哩等，請立即用抹布擦拭。若不清潔而繼續使用可能會因吸收微波而燒焦或黏著而無法除去。
- 污垢不易擦除者可用清潔劑或肥皂沾在抹布上擦拭，拭淨後務必用清水將清潔劑擦拭乾淨。

2. 電源線

本機使用之電源線為Y型連接方式電線，在修理時須用到特殊工具，如有損壞時，請送到指定之服務站修理。

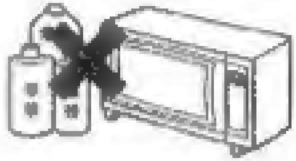
■機體

1. 爐門、操作部

弄髒的爐門或操作部，請用擰乾的濕抹布或柔軟的細布擦拭。

■保養時請注意

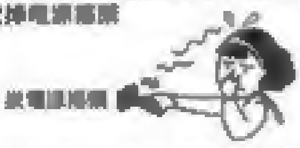
請勿使用揮發油、甲苯、稀釋劑、去污粉、刷子擦或磨洗，可能會引起變色或損壞。



緊急處理方法

■有燒焦味時

發生異常時（有燒焦味等）請立即停止運轉並拔掉電源插頭



- 若在異常狀態下繼續運轉，會因發熱等情形，造成火災及觸電的發生。
- 請速與特約服務中心或就近經銷商洽詢。

■瓦斯漏氣時

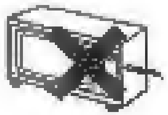
請先關掉瓦斯開關，但不要碰觸微波爐，因電源插頭拔掉時，產生火花會引起爆炸的危險。

關於售後服務

送修時 若發生故障，請即停止使用，並將電源插頭拔下。若在故障狀態繼續使用，或自行修理，均可能發生危險。下列狀況可能不是故障，在送修前請先檢查清楚。

狀況	檢查項目
不加熱	•是否停電？ •保險絲是否燒斷？

•送修時，請將型號及故障情況詳細說明，絕對不要自行拆開外殼進行修理。

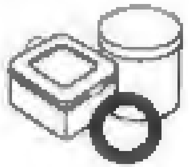


• [illegible]

Polypropyrene 等可以耐熱120℃者可用。

[illegible]

油份多的料理，會至溫度極高，不能使用。

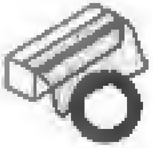


• [illegible]

烹調菜餚可用耐熱器皿當作容器盛了使用。

[illegible]

肉類或油炸物，因溫度很高，盛裝容器可能會使器皿軟化。



• 木、竹容器，紙容器

遇波會滲出，且高溫容器會燒焦，而不能使用。尤其使用釘子的木、竹容器，微波會集中在釘子處而使其燒焦。

• 漆器

可能會掉漆或龜裂，所以不能使用。

• 鋁箔

會反射微波所以不能使用，但可利用其反射特性而局部使用，例如可作為長條物兩端或包在魚尾等來調節微波量。

微波爐簡易食譜(一)

炒花生(鹽酥花生)

材料：

花生……4兩
鹽……1小匙
味素……½小匙

做法：

1. 花生洗淨，濾去水份，置微波碗內。(避免層層相疊)
2. 撒上鹽和味素少許拌勻，不加蓋，以微波強火7-8分鐘，中間(約隔兩分)須打開爐門翻拌一次。
3. 取出待涼則鬆脆可口，做酒下飯皆宜。

烤蛤蜊

材料：

蛤蜊……半斤
調味料……1小匙

做法：

1. 蛤蜊在鹽水中浸泡2-3小時吐砂後，清洗乾淨。
2. 以刀切斷細帶，裝盤，並淋上調味醬，不加蓋，微波強火3-4分鐘即可。

茶碗蒸

材料：

雞蛋……3個
香菇末……1朵
魚板……2片
蝦仁……2隻
火腿末……適量
蔥末……少許

Ⓐ
鹽……½小匙
醬油……少許
味素……少許
水……1½杯

做法：

1. 蛋打散加Ⓐ料用筷子攪拌均勻，過濾備用。
2. 兩個茶碗盛上已拌好的蛋汁，每碗上面放香菇、火腿末、蝦仁、魚板，蓋上保鮮紙，(要留縫隙)，[illegible]微波強火2分鐘，(5成)[illegible]7分鐘(約火3或4分鐘)。

白玉苦瓜

材料：

苦瓜……1條
蒜泥……1大匙
肉末……2兩
豆豉……1大匙

Ⓐ
醬油……1小匙
麻油……1大匙
糖……½小匙

Ⓑ
鹽、味素—各½小匙
糖……1小匙
油(沙拉油)……2大匙

做法：

1. 苦瓜切厚片，加1/2小匙鹽拌勻，去水瀝乾，內瓤加Ⓐ料醃15分鐘備用，豆豉切碎。
2. 將所有材料拌合加Ⓑ料和勻，覆蓋微波強火3-4分鐘即可。

干貝芥菜

材料：

干貝……2粒
芥菜心……12兩
高湯……1小杯

鹽……½小匙
味精……½小匙

太白粉……1小匙
水……2小匙

做法：

1. 干貝洗淨，加高湯1杯蓋保鮮膜微波強火8分鐘，去絲成細條湯汁留用。
2. 芥菜心去老葉，取10公分切段，蓋保鮮膜微波強火5-6分鐘，取出沖冷水，以保鮮綠。
3. 將蒸好的干貝加湯汁及Ⓐ料[illegible]3分鐘[illegible]，再加入勾芡30秒，取出淋在芥菜心上即可。

麻婆豆腐

材料：

豆腐……2塊
絞肉……2兩

Ⓐ
蔥末……1大匙
蒜末……1大匙
沙拉油……1大匙
薑末……1大匙
辣豆瓣醬……2大匙

Ⓒ
太白粉……1小匙
水……1小匙

醬油……1½小匙
味素……少許
酒……1大匙
糖……1小匙
[illegible]……少許
水……½杯

蔥花……1大匙
花椒粉……½小匙

做法：

1. 豆腐切小塊置盤備用，Ⓐ料先拌勻後以微波強火2分鐘爆香。
2. 絞肉要拌加Ⓑ料及爆香後的Ⓐ料拌勻後淋到豆腐上，覆蓋微波強火5分鐘後取出。
3. 太白粉加水調勻淋上拌勻，微波強火30秒後，再撒上蔥花及花椒粉即可食用。

豆豉排骨

材料：

小排骨……12兩
蔥末……1大匙

Ⓐ
酒……½大匙
醬油……2大匙
糖……½大匙
太白粉……1大匙
水……¼杯
麻油……1小匙

豆豉……1½大匙
蒜末……½大匙
薑末……½大匙
紅辣椒(切片)……1條

做法：

1. 小排骨洗淨，切成20小塊，加Ⓐ料醃1小時，[illegible]。
2. 小排骨，加調料拌勻，蓋上保鮮膜，加熱9分鐘後，撒上蔥末即可。